

Verrines de boudins noirs

aux spéculoos ou au pain d'épices

Ingrédients

➔ 6 verrines

- 2 boudins noirs aux oignons
- 1 noix de beurre
- 2 pommes
- ½ cuillère à soupe de sucre
- 4 ou 5 spéculoos (*ou 2 ou 3 tranches de pain d'épices*)

Préparation

- Dans une poêle, avec un peu de beurre, faire tiédir 5 minutes à peine le boudin sans peau.
- Réserver.
- Eplucher et couper les pommes en petits dés.
- Les compoter dans une poêle avec une noix de beurre et les saupoudrer légèrement de sucre
- Dans un bol, émietter les spéculoos (*ou couper finement le pain d'épices*).
- Dans chaque verrine ou sur une feuille d'endive, mettre une bonne cuillère à soupe de boudin.
- Ajouter 1 cuillère à soupe de compote puis les miettes de gâteaux.
- Déguster tiède.